سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

فر مایکروویو

دستورالعمل های کاربر و راهنمای آشپزی

Planet First 100% Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

GE285

امکانات را تصور کنید

از اینکه این محصول Samsung را خریداري كرديد متشكريم.
لطفاً محصول خود را در
www.samsung.com/register ثبت کنید

SAMSUNG

GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 1 11/15/2011 3:51:16 PM

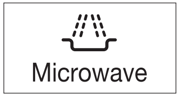
فارسی

فهرست مندرجات

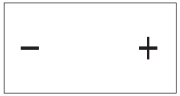
راهنمای مراجعه سریع ۲
فر ۳
صفحه کنترل ۴
ملحقات ۴
استفاده از این کتابچه دستورات ۵
اطلاعات مهم ایمنی ۵
راهنمای علائم و نمادها ۵
احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد ۵
دستورات ایمنی مهم ۶
نصب فر مایکروویو ۹
تنظیم وقت ۹
اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید ۱۰
پخت/گرم کردن مجدد ۱۰
تنظیم حالت صرفه جوئی در نیرو ۱۱
می توانید از بین درجات نیروی زیر، یکی را انتخاب کنید ۱۱
توقف آشپزی ۱۱
تنظیم مدت آشپزی ۱۱
استفاده از عملکرد گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار ۱۲
استفاده از عملکرد غذای کوچک و اسنک ۱۳
استفاده از عملکرد کباب پزی خودکار ۱۴
استفاده از عملکرد یخ زدائی پرقدرت خودکار ۱۵
انتخاب وضعیت المنت گرم کردن ۱۶
انتخاب ملحقات ۱۶
کباب کردن ۱۶
ترکیب مایکروویو و منقل ۱۷
خاموش کردن بیپر ۱۷
قفل ایمنی فر مایکروویو ۱۷
راهنمای ظرف خوراکپزی ۱۸
راهنمای آشپزی ۱۹
تمیز کردن فر مایکروویو ۲۷
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ۲۷
مشخصات فنی ۲۸

راهنمای مراجعه سریع

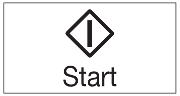
اگر می خواهید قدری غذا را بپزید.



۱. غذا را در فر قرار دهید.
میزان نیرو را با فشردن دکمه (Microwave) یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



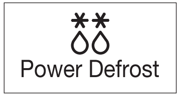
۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (—) و (+) به دفعات لازم تنظیم کنید.



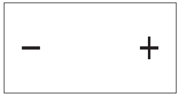
۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> آشپزی شروع می شود. هنگامیکه آشپزی تمام شد، فر چهاربار بیپ می کند.

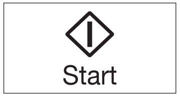
اگر می خواهید قدری غذا را با قدرت یخ زدائی کنید.



۱. غذای یخ زده را در فر قرار دهید.
نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **یخ زدائی پرقدرت** (Power) یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.

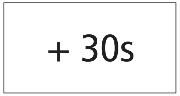


۲. وزن غذا را با فشردن دکمه های (—) و (+) انتخاب کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

اگر می خواهید ۳۰ ثانیه بیشتر اضافه کنید.

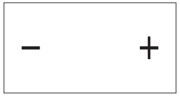


بگذارید که غذا در فر باقی بماند.
دکمه **+30s** را یک بار یا بیشتر برای هر ۳۰ ثانیه بیشتر که می خواهید اضافه کنید، فشار دهید.

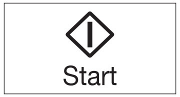
GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 2 11/15/2011 3:51:17 PM

اگر می خواهید قدری غذا را کباب پز کنید.

۱. دکمه (Grill) را فشار دهید.

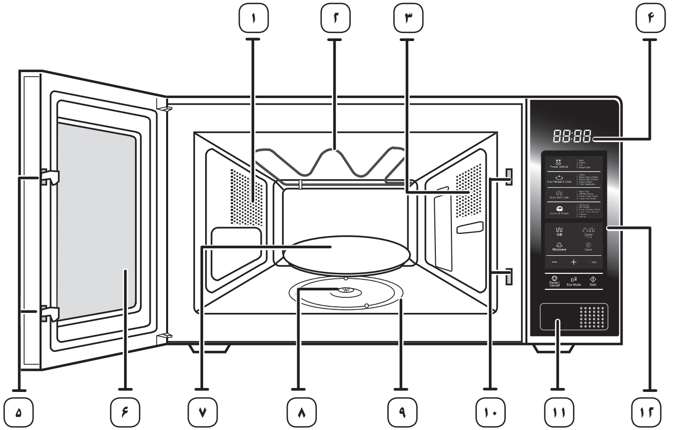


۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (−) و (+) تنظیم کنید.



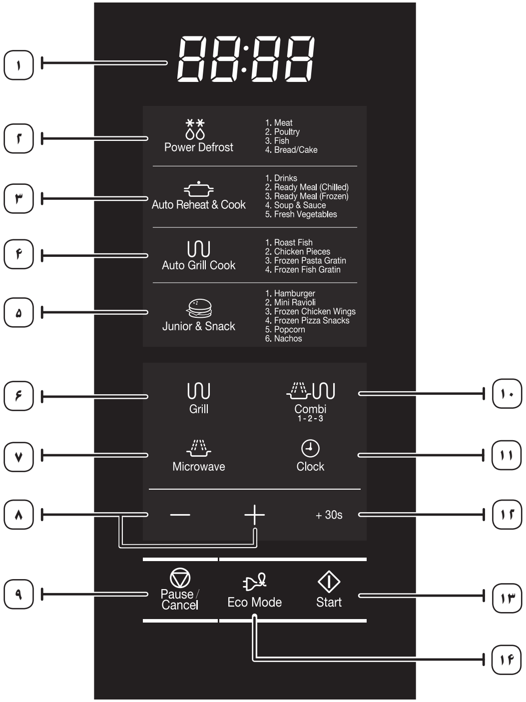
۳. دکمه (Start) را فشار دهید

فر



۱. سوراخ های هواگیر
۲. منقل
۳. چراغ
۴. صفحه نمایش
۵. چفت و بست های دریچه
۶. دریچه
۷. صفحه گردان
۸. نقطه اتصال
۹. حلقه گردنده
۱۰. سوراخ های چفت و بست ایمنی
۱۱. دکمه فشاری
۱۲. صفحه کنترل

صفحه کنترل



۱. نمایش

۲. دکمه یخ زدائی پرقدرت خودکار

۳. انتخاب گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار

۴. دکمه انتخاب کباب پزی خودکار

۵. دکمه انتخاب آشپزی غذای کوچک و اسنک

۶. **انتخاب حالت منقل**

۷. دکمه حالت مایکروویو

۸. دکمه بالا (+) / پائین (—)
(مدت آشپزی، وزن و اندازه وعده غذائی)

۹. دکمه مکث و لغو

۱۰. انتخاب حالت ترکیبی

۱۱. **دکمه ساعت**

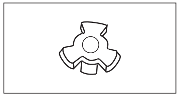
۱۲. دکمه 30s+

۱۳. دکمه شروع

۱۴. دکمه صرفه جوئی در نیرو

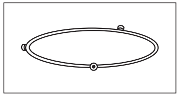
ملحقات

بستگی به مدلی که خریداری کرده اید. چندین ملحقات در اختیار شما قرار داده شده که می توان به روش های گوناگون استفاده کرد.



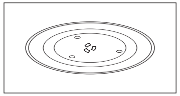
۱. **متصل کننده**، قبلاً بر روی میله موتور در سطح زیرین فر قرار داده شده است.

__منظور:__ متصل کننده صفحه گردان را می گرداند.



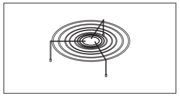
۲. **حلقه گردنده** ، بایستی در مرکز فر قرار داده شود.

__منظور:__ حلقه گردنده از صفحه گردان حمایت می کند.



۳. **صفحه گردان**، بایستی روی حلقه گردنده طوری قرار داده شود که مرکز آن روی متصل کننده بیافتد.

__منظور:__ صفحه گردان به منزله سطح اصلی آشپزی است؛ آنرا می توان به آسانی برای تمیز کردن برداشت.



۴. **صفحه کباب پز**، روی صفحه گردان قرار می گیرد.

__منظور:__ از صفحه فلزی می توان برای کباب پزی و آشپزی ترکیبی استفاده کرد.

از فر مایکروویو بدون حلقه گردنده و صفحه گردان استفاده نکنید.

استفاده از این کتابچه دستوراتی

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

اطلاعات مهم ایمنی

دستورالعمل های مهم ایمنی
با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید
قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

راهنمای علائم و نمادها

هشدار — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود**.

احتیاط — خطرات یا روش های ناامن ممکن است موجب **صدمه شخصی یا آسیب خفیف به دارایی شِود**.

هشدار: خطر آتشسوزی	هشدار: سطح داغ
هشدار: برق	هشدار: مواد قابل انفجار
سعی نکنید.	از دستورالعمل ها به طور صریح پیروی کنید.
اوراق نکنید.	دوشاخه برق را از پریز دیوار بکشید.
دست نزنید.	برای جلوگیری از برق گرفتگی مطمئن شوید که ماشین زمینی شده باشد.
برای دریافت کمک با مرکز خدمات تماس بگیرید.	تذکر
مهم	

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد.

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه (خم شده)
(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

فارسی

(۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

این محصول یک ابزار گروه ۲ طبقه بندی B ISM می باشد. تعریف گروه ۲ که شامل همه ابزار ISM می شود که در آن انرژی فرکانس رادیوئی عمداً تولید شده و/یا به صورت پرتوی الکترومغناطیسی برای پردازش مواد و EDM و ابزار جوشکاری قوسی استفاده می شود.

ابزار طبقه بندی B ابزاری می باشد که برای استفاده در محیط خانگی و محیطی مناسب می باشد که مستقیماً به شبکه برق ولتاژ پائین وصل شده که برای ساختمان هائی می باشد که برای منظورات خانگی هستند.

دستورات ايمني مهم

حتماً احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

هشدار				
تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که فر مایکروویو را تعدیل یا تعمیر کنند.	✓	✓	✓	✓
مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.	✓	✓	✓	✓
برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.	✓	✓	✓	✓
این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.	✓	✓	✓	✓
همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.	✓	✓	✓	✓
سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.	✓	✓	✓	✓
در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.	✓	✓	✓	✓
با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.	✓	✓	✓	✓
انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید. اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.	✓	✓	✓	✓
فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید. (فقط مدل رو میزی)	✓	✓		
از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.	✓	✓	✓	✓
مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.	✓	✓		✓
دوشاخه برق را محکم به پریز دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.	✓	✓	✓	
سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.	✓	✓	✓	
از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✓	✓	✓	✓
دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.	✓	✓		
روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.	✓	✓		
اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.	✓	✓	✓	

⊘	مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.	✔	✔		
★	از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.	✔	✔	✔	✔
⊘	این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه. خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.	✔	✔	✔	✔
⊘	مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.	✔		✔	✔
⊘	این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان یا استفاده رومیزی می باشد. نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد. (فقط مدل رو میزی)	✔	✔	✔	✔
★	**هشدار:** این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد. کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.	✔	✔	✔	✔
★	**هشدار:** تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.	✔	✔	✔	✔
★	کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.	✔	✔	✔	✔
⊘	**هشدار:** اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند. تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.	✔	✔	✔	✔
⊘	**هشدار:** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوشش می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.	✔	✔	✔	✔
⊘	**هشدار:** مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.	✔	✔	✔	

⊘	**هشدار:** مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.	✔		✔	✔
⊘	**هشدار:** قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسال بایستی برای جلوگیری از سوختگی دور نگه داشته شوند.	✔		✔	
★	**هشدار:** گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت. همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید. در صورت سوختگی. این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید: • محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید. • با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید. • از هیچگونه کرم. روغن یا لوسیون استفاده نکنید.	✔	✔	✔	✔
★	دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.	✔		✔	✔
★	**هشدار:** محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود:			✔	
★	این ماشین برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی. حسی یا فکری محدودی دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده. مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی در رابطه با استفاده از ماشین دریافت کرده باشند.	✔	✔	✔	✔
★	این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.	✔	✔	✔	✔
★	قبل از استفاده از فر برای اولین بار. بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.	✔	✔	✔	✔
★	این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد. اگر فر صدای عجیب. بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود. فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.	✔	✔	✔	✔

فارسی

⊘	ممکن است که در حین تمیز کردن، سطوح دستگاه از مواقع عادی داغ تر شوند و بایستی کودکان را دور نگه داشت (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)		✔	✔	
⊘	مایعات پراکنده شده زیادی را قبل از تمیز کردن بایستی پاک کرد و ظروفی که در دفترچه راهنما ذکر شده را می توان در طول تمیز کردن در فر گذاشت بمانند. (فقط مدل عملکرد تمیز کردن)	✔	✔	✔	✔
★	دستگاه بایستی امکان قطع برق ماشین بعد از نصب آن را بدهد. قطع برق ممکن است توسط دسترسی به دوشاخه یا با استفاده از یک سویچ در سیم کشی ثابت براساس مقرارت سیم کشی ایجاد شود. (فقط مدل توکار)	✔	✔	✔	✔
☎	اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.		✔		

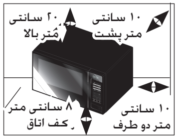
	احتیاط				
★	تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشته طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید. سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید. علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.	✔		✔	✔
★	هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.	✔		✔	
⊘	برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.	✔		✔	✔
★	برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.	✔		✔	✔
🔌	اگر دود مشاهده کردید، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود؛	✔		✔	✔
★	بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده غذائی پاک شود؛	✔	✔		✔
⊘	سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.	✔	✔		

⊘	تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.			✔	✔
⊘	شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.	✔		✔	
✋	هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.			✔	
✋	به المنت های گرم کننده یا دیواره های داخل فر تا زمانیکه فر خنک نشده دست نزنید.			✔	
★	مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.			✔	
★	هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.			✔	
⊘	از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.	✔			✔
⊘	از تمیزکننده های ساینده ناملایم یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.	✔			✔
★	فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود)	✔		✔	
★	هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.	✔	✔	✔	

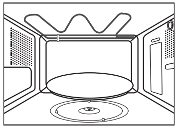
نصب فر مایکروویو

فر را روی یک سطح صاف و ۸۵ سانتی متر بالای کف اتاق قرار دهید. این سطح بایستی آنقدر محکم باشد که وزن فر را به طور ایمن تحمل کند.

۱. هنگامیکه فر خود را نصب می کنید، مطمئن شوید که با ایجاد حداقل ۱۰ سانتی متر (۴ اینچ) فضای خالی در پشت و دو طرف فر و ۲۰ سانتی متر (۸ اینچ) فضا در بالای آن، هواگیری کافی وجود داشته باشد.



۲. همه مواد بسته بندی در داخل فر را بردارید.
حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید.
کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.



۳. این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

اگر سیم برق آسیب دیده، بایستی توسط یک سیم یا مجموعه ویژه که از سوی سازنده یا کارگزار خدماتی اش موجود است تعویض شود.
برای ایمنی شخصی خودتان، سیم را به پریز زمینی شده ۳ شاخه، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز، برق متناوب بزنید. اگر سیم برق این دستگاه آسیب دیده، بایستی با یک سیم ویژه تعویض شود.

فر مایکروویو را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مرسوم یا شوفاژ نصب نکنید. مشخصات تأمین برق فر بایستی مراعات شده و سیم رابط استفاده شده بایستی با استاندارد سیم برقی که به همراه فر عرضه شده یکسان باشد. داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر مایکروویو برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

تنظیم وقت

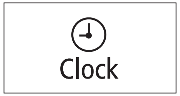
فر مایکروویو شما یک ساعت توکار دارد. هنگامیکه برق وصل شده ":0"، "88:88" یا "12:00" به طور خودکار روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
لطفاً وقت کنونی را تنظیم کنید. وقت ممکن است به صورت ۲۴ ساعته یا ۱۲ ساعته نمایان شود. در موارد زیر بایستی ساعت را تنظیم کنید:

• هنگامیکه برای اولین بار فر مایکروویو را نصب می کنید
• بعد از قطع شدن برق

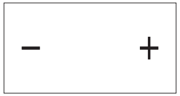
فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی و زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.

۱. برای نمایش وقت... **سپس دکمه (Clock) را فشار دهید...**

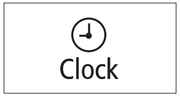
به صورت ۲۴ ساعته	یکبار
به صورت ۱۲ ساعته	دوبار



۲. دکمه (−) و (+) را برای تنظیم ساعت فشار دهید.

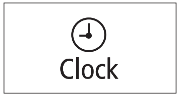


۳. دکمه (Clock) را فشار دهید.



۴. دکمه (−) و (+) را برای تنظیم دقیقه فشار دهید.

۵. دکمه (Clock) را فشار دهید.



GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 9 11/15/2011 3:51:26 PM

اگر تردید دارید یا با مشکلی مواجه هستید چکار کنید

اگر با هریک از مشکلاتی که در زیر ذکر شده مواجه هستید. راه حل های ارائه شده را امتحان کنید.

این موضوع عادیست.

- تقطیر در داخل فر
- جریان هوا در اطراف درپوش و جدار خارجی
- انعکاس نور در اطراف درپوش و جدار خارجی
- پراکنده شدن بخار از اطراف درپوش یا هواکش ها

هنگامیکه دکمه +30s را فشار می دهید، فر شروع به کار نمی کند.

- آیا درپوش کاملاً بسته است؟

غذا اصلاً پخته نشده است

- آیا تایمر را به طور صحیح تنظیم کرده و/یا دکمه +30s را فشرده اید؟
- آیا درپوش بسته است؟
- آیا مدار برقی را زیادی پر کرده اید و موجب سوختن فیوز یا به کار انداختن مدارشکن شده اید؟

غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است

- آیا مدت پختن مناسب برای نوع غذا تنظیم شده بود؟
- آیا میزان نیروی مناسب انتخاب شده است؟

در داخل فر جرقه و صدای ترقه اتفاق می افتد (قوس برقی)

- آیا از ظرفی استفاده کرده اید که حاشیه فلزی دارد؟
- آیا چنگال یا سایر ادوات فلزی را در داخل فر قرار داده اید؟
- آیا کاغذ آلومینیمی زیاد به دیواره های داخلی نزدیک است؟

فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود

- ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. این موضوع عادیست. برای حل این مشکل، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن هوائی نصب کنید.
- اگر اختلال توسط ریزپردازشگر فر شناسائی شود، ممکن است که صفحه نمایش مجدداً تنظیم شود. برای حل این مشکل، دوشاخه برق را کشیده و دوباره متصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.

اگر رهنمودهای فوق به شما در حل و فصل مشکل کمک نمی کنند. با فروشنده محلی خود یا مرکز خدمات بعد از فروش SAMSUNG تماس حاصل نمائید.

فارسی

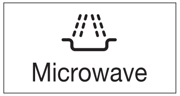
پختن/گرم کردن مجدد

روش زیر نحوه پختن یا گرم کردن مجدد غذا را توصیف می کند.

همیشه قبل از اینکه فر را به حال خود رها کنید. تنظیمات آشپزی را کنترل کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. سپس درپوش را ببندید.

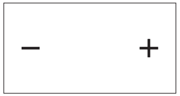
۱. دکمه (Microwave) را فشار دهید.



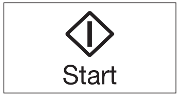
نتیجه : نشانگرهای ۹۰۰ وات (حداکثر نیروی آشپزی) نشان داده می شوند.

میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه (Microwave) انتخاب کرده تا اینکه مقدار وات مربوطه نمایان شود. به جدول میزان نیرو مراجعه کنید.

۲. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (—) و (+) به دفعات لازم تنظیم کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.



نتیجه : چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به گردش می کند.

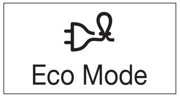
۱) آشپزی شروع شده و هنگامیکه تمام شد. فر چهار بار صدای بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

هرگز فر مایکروویو را هنگامی که خالی می باشد روشن نکنید.

GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 10 11/15/2011 3:51:26 PM

تنظیم حالت صرفه جوئی در نیرو

فر یک حالت صرفه جوئی در انرژی دارد. این ویژگی در مصرف برق هنگامیکه از فر استفاده نمی شود صرفه جوئی می کند.



• در صورت عدم استفاده از فر برای ۵ دقیقه. به حالت صرفه جوئی در انرژی برخواهد گشت. در حالت صرفه جوئی در انرژی. صفحه نمایش خاموش شده و نمی توان از فر استفاده کرد.

• برای خروج از حالت صرفه جوئی در انرژی. درپچه را باز کرده و سپس صفحه نمایشگر وقت کنونی را نمایش می دهد. فر برای استفاده آماده است.

اگر می خواهید از حالت صرفه جوئی در انرژی استفاده کنید. دکمه صرفه جوئی در انرژی را فشار دهید.

می توانید از بین درجات نیروی زیر، یکی را انتخاب کنید

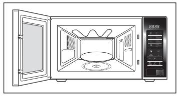
درجه نیرو	خروجی	
	MWO	منقل
زیاد	۹۰۰ وات	-
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	-
متوسط	۴۵۰ وات	-
متوسط کم	۳۰۰ وات	-
یخ زدائی	۱۸۰ وات	-
کم / گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	-
منقل	-	۱۳۰۰ وات
COMBI I	۶۰۰ وات	۱۳۰۰ وات
COMBI II	۴۵۰ وات	۱۳۰۰ وات
COMBI III	۳۰۰ وات	۱۳۰۰ وات

اگر درجه نیروی بالاتر را انتخاب کنید. مدت آشپزی بایستی کاهش پیدا کند.

اگر درجه نیروی پائین تر را انتخاب کنید. مدت آشپزی بایستی افزایش پیدا کند.

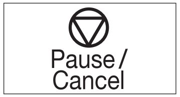
توقف آشپزی

می توانید در هر زمان آشپزی را برای سر زدن به غذا متوقف کنید.



۱. برای متوقف کردن موقت؛
درپچه را باز کنید.

نتیجه : آشپزی متوقف می شود. برای شروع دوباره آشپزی. درپچه را ببندید و (Start) را دوباره فشار دهید.

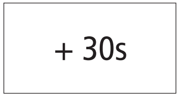


۲. برای متوقف کردن کامل؛
دکمه (Pause/Cancel) را فشار دهید.

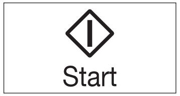
نتیجه : آشپزی متوقف می شود. اگر مایلید که تنظیمات آشپزی را لغو کنید. دکمه **مکث/توقف** (Pause/Cancel) را دوباره فشار دهید.

همچنین می توانید هرگونه از تنظیمات را قبل از شروع آشپزی صرفاً با فشردن **مکث/لغو** (Pause/Cancel) لغو کنید.

تنظیم مدت آشپزی



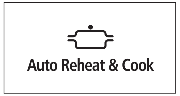
۱. می توانید مدت آشپزی را با فشردن دکمه +30s یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که اضافه می شود افزایش دهید.
دکمه +30s را یکبار برای هر ۳۰ ثانیه که افزوده می شود فشار دهید.



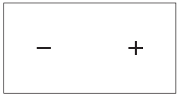
۲. دکمه (Start) را فشار دهید.

استفاده از عملکرد گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار

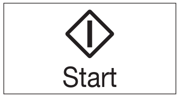
گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده دارد.
لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید تعداد وعده های غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) تنظیم کنید.
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید



۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار** (Auto Reheat & Cook) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



۲. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) انتخاب کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

__نتیجه :__ آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.
۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

استفاده از ویژگی گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار

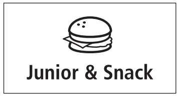
جدول زیر برنامه های گرم کردن دوباره و آشپزی خودکار گوناگون را عرضه می کند که حاوی مقادیر، مدت های انتظار و توصیه های مربوطه می باشد. همه برنامه ها فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند.

کُد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار
1	نوشیدنی ها قهوه، شیر، چای، آب (به دمای اتاق)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) / ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) / ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۱ تا ۲ دقیقه
	< توصیه ها >		
	مایع را در فنجان های سرامیک ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. یک فنجان در مرکز، ۲ فنجان در دو سمت مقابل و ۳ یا ۴ فنجان را به صورت دایره قرار دهید. بگذارید در فر مایکروویو باقی بمانند. نوشیدنی ها را قبل و بعد از مدت انتظار هم بزنید. هنگام بیرون آوردن فنجان ها مراقب باشید (به دستورات ایمنی برای مایعات مراجعه کنید).		
2	خوراک آماده (سرد شده)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم / ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم / ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم	۳ دقیقه
	< توصیه ها >		
	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).		
3	خوراک آماده (یخ بسته)	۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم / ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم	۴ دقیقه
	< توصیه ها >		
	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (برای مثال گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی آماده یخ زده و کنترل کنید که آیا خوراک برای مایکروویو مناسب است یا خیر). لایه پلاستیکی خوراک آماده را سوراخ کنید. خوراک آماده یخ زده را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای خوراک های آماده یخ زده ای مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا).		
4	سوپ/سُس (سرد شده)	۲۰۰ تا ۲۵۰ میلی لیتر / ۳۰۰ تا ۳۵۰ میلی لیتر / ۴۰۰ تا ۴۵۰ میلی لیتر / ۵۰۰ تا ۵۵۰ میلی لیتر / ۶۰۰ تا ۶۵۰ میلی لیتر	۲ تا ۳ دقیقه
	< توصیه ها >		
	در یک بشقاب یا کاسه سرامیکی عمیق ریخته و در طول گرم کردن و باقی ماندن بپوشانید. قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید.		
5	سبزیجات تازه	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم / ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم / ۴۰۰ تا ۴۵۰ گرم / ۵۰۰ تا ۵۵۰ گرم / ۶۰۰ تا ۶۵۰ گرم / ۷۰۰ تا ۷۵۰ گرم	۳ دقیقه
	< توصیه ها >		
	سبزیجات را بعد از شستن، تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. آنها را در کاسه شیشه ای در دار بگذارید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب برای پختن ۱۰۰ تا ۲۵۰ گرم اضافه کنید، ۴۵ میلی لیتر (۳ قاشق غذاخوری) برای پختن ۳۰۰ تا ۴۵۰ گرم اضافه کنید و ۶۰ تا ۷۵ میلی لیر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) برای پختن ۵۰۰ تا ۷۵۰ گرم اضافه کنید. پس از آشپزی هم بزنید. هنگام پختن مقادیر بیشتر در طول آشپزی یکبار هم بزنید.		

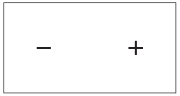
GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 12 11/15/2011 3:51:27 PM

استفاده از عملکرد غذای کوچک و اسنک

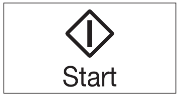
غذای کوچک و اسنک چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده دارد.
لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید تعداد وعده های غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) تنظیم کنید.
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید



۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **غذای کوچک و اسنک** (Junior & Snack) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



۲. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) انتخاب کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.

۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

استفاده از ویژگی غذای کوچک و اسنک

جدول زیر برنامه های خودکار برای انواع غذا و اسنک که مورد علاقه کودکان هستند را ارائه می کند. این جدول حاوی مقدار، مدت باقی ماندن و توصیه های مربوطه می باشد. برنامه های شماره ۱، ۲، ۵ و ۶ فقط با انرژی مایکروویو کار می کنند. برنامه های شماره ۳ و ۴ با ترکیبی از مایکروویوها و منقل کار می کنند

<table>
<tr><th>کُد</th><th>خوراک</th><th>اندازه خوراک</th><th>مدت انتظار</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td>همبرگر (سرد شده)</td><td>۱۵۰ گرم (۱ قطعه)/ ۳۰۰ گرم (۲ قطعه)</td><td>۱ تا ۲ دقیقه</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">همبرگر (رُل نان با بریده گوشت گاو) یا چیزبرگر را روی کاغذ آشپزخانه قرار دهید. یک همبرگر را در مرکز صفحه گردان قرار داده، دو همبرگر را در دو سمت مقابل صفحه گردان قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن، از چاشنی کاهو، برش گوجه فرنگی، سُس و ادویه جات استفاده کنید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2</td><td>رویولی کوچک (سرد شده)</td><td>۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم / ۳۰۰ تا ۳۵۰ گرم</td><td>۳ دقیقه</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">رویولی که قبلاً سرد شده را در ظرف پلاستیکی مقاوم در مقابل مایکروویو و در مرکز صفحه گردان قرار دهید. لایه پلاستیکی محصول آماده را سوراخ کرده یا ظرف پلاستیکی را با ورقه پوشش مایکروویو بپوشانید قبل و بعد از مدت باقی ماندن با احتیاط هم بزنید. این برنامه برای رویولی به اضافه رشته فرنگی در سُس مناسب است.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td>بال های یخ زده مرغ</td><td>۲۵۰ تا ۳۰۰ گرم / ۳۵۰ تا ۴۰۰ گرم / ۴۵۰ تا ۵۰۰ گرم</td><td>۳ دقیقه</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">بال های آماده مرغ یخ زده یا پاهای کوچک مرغ (قبلاً پخته و ادویه زده شده) را روی صفحه فلزی طوری قرار دهید که پوست به سمت پائین باشد. آنرا را به صورت دایره قرار داده و مرکز صفحه را خالی بگذارید. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">4</td><td>اسنک های یخ زده پیتزا</td><td>۱۵۰ گرم (۴ تا ۶ قطعه) / ۲۵۰ گرم (۷ تا ۹ قطعه)</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">پیتزاهای کوچک یا کیش های کوچک یخ زده را به طور یکدست روی صفحه قرار دهید.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">5</td><td>ذرت بوداده</td><td>۱۰۰ گرم</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">از محصول ویژه برای ذرت بوداده برای تهیه در فر مایکروویو استفاده کنید. دستورالعمل های تولید کننده غذائی را دنبال کرده و کیسه را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. در طول این برنامه، ذرت پاپ کرده و حجم کیسه افزایش پیدا خواهد کرد. هنگام خارج و باز کردن کیسه داغ مراقب باشید</td></tr>
<tr><td rowspan="3">6</td><td>ناچوس</td><td>۱۲۵ گرم</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="3">< توصیه ها ></td></tr>
<tr><td colspan="3">ناچوس (چیپس های تورتیا) را روی بشقات سرامیکی مسطح قرار دهید. ۵۰ گرم پنیر چدار رنده شده و ادویه جات را روی آن بریزید. روی صفحه گردان قرار دهید.</td></tr>
</table>

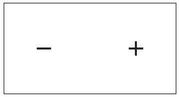
فارسی

استفاده از عملکرد کباب پزی خودکار

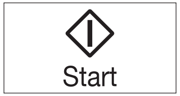
کباب پز چهار مدت آشپزی از قبل برنامه ریزی شده دارد.
لزومی ندارد که مدت آشپزی یا میزان نیرو را تنظیم کنید.
می توانید تعداد وعده های غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) تنظیم کنید.

ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید

۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **کباب پزی خودکار** (Auto Grill Cook) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



۲. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) انتخاب کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

<u>نتیجه :</u> آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.
۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

استفاده از ویژگی کباب پزی خودکار

جدول زیر ۴ برنامه کباب پزی خودکار را عرضه می کند.
این جدول حاوی مقادیر، مدت باقی ماندن و توصیه های مربوطه می باشد.
لطفاً از مقادیر توصیه شده، مدت های انتظار و توصیه های مربوطه پیروی کنید.
همه برنامه ها با ترکیبی از مایکروویوها و منقل اجرا می شوند.

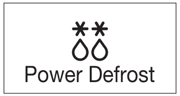
کُد	خوراک	اندازه خوراک	مدت انتظار
1	ماهی بریان	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه) / ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۲ تا ۳ قطعه) / ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم (۳ قطعه)	۳ دقیقه
	< توصیه ها >		
	ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. یک ماهی را به صورت اریبی روی صفحه میله ای قرار دهید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای قرار دهید. به محض اینکه بیپ صدا کرد برگردانید.		
2	قطعات گوشت مرغ	۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم (۱ قطعه) / ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم (۲ قطعه) ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم (۲ تا ۳ قطعه) / ۸۰۰ تا ۹۰۰ گرم (۳ تا ۴ قطعه)	۳ دقیقه
	< توصیه ها >		
	قطعات مرغ را با روغن چرب کرده و فلفل، نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه بالا قرار دهید طوریکه پوست به سمت پائین باشد. هنگامیکه فر بیپ کرد، برگردانید.		
3	پاستای یخ زده	۴۰۰ گرم / ۶۰۰ گرم / ۸۰۰ گرم / ۱۰۰۰ گرم	۳ تا ۴ دقیقه
	< توصیه ها >		
	پاستای یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای پاستای یخ زده از قبیل لازانیا، کانلونی یا ماکارونی مناسب است.		
4	ماهی یخ زده	۴۰۰ گرم / ۶۰۰ گرم / ۸۰۰ گرم / ۱۰۰۰ گرم	۳ تا ۴ دقیقه
	< توصیه ها >		
	ماهی یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. این برنامه برای محصولات آماده یخ زده مناسب است که حاوی فیله های ماهی با پوشش سبزیجات و سس می باشند.		

استفاده از عملکرد یخ زدائی پرقدرت خودکار

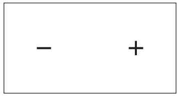
ویژگی یخ زدائی پرقدرت خودکار به شما امکان می دهد تا گوشت، مرغ، ماهی و نان/کیک را یخ زدائی کنید. مدت یخ زدائی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شود.
شما صرفاً برنامه و وزن را انتخاب می کنید.

فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.

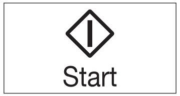
ابتدا غذا را در مرکز صفحه گردان قرار داده و دریچه را ببندید



۱. نوع غذائی که می پزید را با فشردن دکمه **یخ زدائی پرقدرت** (Power Defrost) برای یکبار یا بیشتر انتخاب کنید.



۲. اندازه وعده غذائی را با فشردن دکمه های (—) و (+) انتخاب کنید.



۳. دکمه (Start) را فشار دهید.

نتیجه : آشپزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.
۱) فر چهار بار بیپ می کند.
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.
۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "آشپزی/گرم کردن دوباره" در صفحه ۱۰ مراجعه نمائید

استفاده از ویژگی یخ زدائی پرقدرت خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های یخ زدائی پرقدرت مختلف می باشد.
همه نوع مواد بسته بندی را قبل از یخ زدائی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ و ماهی را روی بشقاب سرامیک قرار دهید.

کُد	خوراک	وعده غذائی	مدت انتظار (دقیقه)
1	گوشت	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۶۰-۲۰
	< توصیه ها >		
	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.		
2	مرغ	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۶۰-۲۰
	< توصیه ها >		
	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است.		
3	ماهی	۲۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۵۰-۲۰
	< توصیه ها >		
	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است.		
4	نان/کیک	۱۲۵ تا ۱۰۰۰ گرم	۳۰-۵
	< توصیه ها >		
	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.		

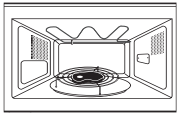
اگر می خواهید خوراک را به طور دستی یخ زدائی کنید عملکرد یخ زدائی دستی را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر در مورد یخ زدائی دستی و مدت یخ زدائی به صفحات ۲۳ تا ۲۴ مراجعه کنید.

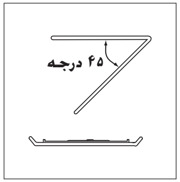
انتخاب وضعیت المان گرم کردن

از المان گرم کردن در هنگام کباب کردن استفاده می شود. فقط یک وضعیت ذکر شده است. لازم است به مصرف کنندگان بگوئیم که در چه هنگام باید به طور عمودی قرار داد.

- وضعیت افقی برای کباب پزی یا آشپزی ترکیبی مایکروویو + منقل

وضعیت المان گرم کردن را تنها موقعی عوض کنید که سرد است و هنگام قرار دادن آن در وضعیت عمودی، فشار زیادی وارد نکنید.

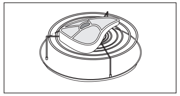




۱. برای نمایش وقت...	سپس...
وضعیت افقی (منقل یا ترکیب مایکروویو + منقل)	• المان گرم کردن را به سمت خودتان بکشید • آنرا به سمت بالا فشار دهید تا اینکه با سقف فر موازی شود.
هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گردانده و آنرا تمیز کنید.	

انتخاب ملحقات

از ظروف مناسب برای مایکروویو استفاده کنید؛ از محفظه ها. ظروف پلاستیکی. فنجان. حوله کاغذی و غیره استفاده نکنید



اگر مایلید حالت آشپزی ترکیبی را انتخاب کنید (منقل و مایکروویو). فقط از ظروفی استفاده کنید که برای مایکروویو و فر مناسب می باشند.

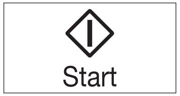
برای جزئیات بیشتر در مورد ظروف و وسائل خوراکپزی مناسب. به راهنمای ظروف خوراکپزی در صفحه ۱۸ مراجعه نمائید.

کباب کردن

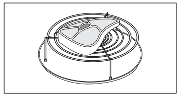
منقل به شما امکان می دهد تا غذا را بدون استفاده از مایکروویو. بطور سریع گرم و برشته کنید. بدین منظور یک صفحه کباب پزی به همراه فر مایکروویو عرضه می شود.

۱. منقل را توسط فشردن دکمه منقل (Grill) به مدت دمای مورد نظر از قبل گرم کرده و مدت از قبل گرم شدن را توسط فشردن دکمه های (—) و (+) تنظیم کنید.

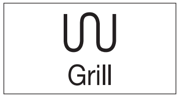
۲. دکمه (Start) را فشار دهید.



۳. دریچه را باز کرده و غذا را روی صفحه میله ای قرار دهید. دریچه را ببندید.

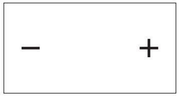


۴. دکمه منقل (Grill) را فشار دهید.

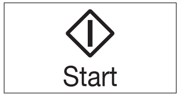


نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

۵. مدت آشپزی را توسط فشردن دکمه های (—) و (+) تنظیم کنید. حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۶. دکمه (Start) را فشار دهید.



نتیجه : کباب پزی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایان می شود.

اگر گرم کننده در حین کباب پزی روشن و خاموش شد. نگران نباشید. این سیستم طوری طراحی شده است تا از زیاد گرم شدن فر جلوگیری شود.

همیشه هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود. کنترل کنید که المان گرم کننده به وضعیت افقی باشد.

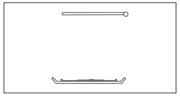
فارسی

ترکیب مایکروویو و منقل

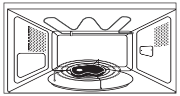
می توانید برای آشپزی سریع و در آن واحد برشته کردن. از آشپزی ترکیبی با مایکروویو و منقل نیز استفاده کنید.

☛ **همیشه** از ظروف خوراکپزی که برای مایکروویو و فر مناسب هستند استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند چون به اشعات مایکروویو امکان می دهند که به طور یکدست به غذا رسوخ کنند.

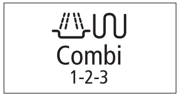
☛ **همیشه** هنگام دست زدن به ظروف داخل فر از دستکش فر استفاده کنید. چون بسیار داغ خواهند بود.



۱. مطمئن شوید که المنت گرمائی به صورت افقی باشد؛ برای جزئیات بیشتر به صفحه ۱۶ مراجعه کنید.



۲. درپچه فر را باز کنید. غذا را روی صفحه میله ای و صفحه میله ای را روی صفحه گردان قرار دهید. درپچه را ببندید.



۳. دکمه **ترکیبی** (Combi 1-2-3) را فشار دهید.

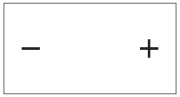
نتیجه : نشانه های زیر نمایش داده می شوند:

(Combi 1-2-3) (حالت مایکروویو و منقل)

۶۰۰ وات (نیروی خروجی)

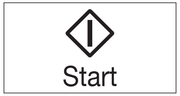
میزان نیروی مناسب را توسط فشردن دوباره دکمه **ترکیبی** (Combi 1-2-3) انتخاب کرده تا اینکه میزان نیروی مربوطه نمایش شود.

☛ می توانید دمای منقل را تنظیم کنید.



۴. مدت آشپزی را با فشردن دکمه های (—) و (+) به دفعات لازم تنظیم کنید.

حداکثر مدت کباب پزی ۶۰ دقیقه می باشد.



۵. دکمه (Start) را فشار دهید.

نتیجه : آشپزی ترکیبی شروع می شود. هنگامیکه تمام شد.

۱) فر چهار بار بیپ می کند.

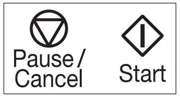
۲) سیگنال یادآوری خاتمه ۳ بار (یکبار در دقیقه) صدای بیپ خواهد کرد.

۳) ساعت کنونی دوباره نمایش می شود.

حداکثر نیروی مایکروویو برای حالت مایکروویو و منقل ترکیبی ۶۰۰ وات می باشد.

خاموش کردن بیپر

هر وقت که خواستید می توانید بیپر را خاموش کنید.

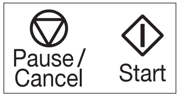


۱. دکمه های (Pause/Cancel) و (Start) را با هم فشار دهید.

نتیجه :

• نشانه زیر نمایش داده می شود.

• فر هر بار که یک دکمه را فشار می دهید بیپ نمی کند.



۲. برای روشن کردن دوباره بیپر. دکمه های (Pause/Cancel) و (Start) را دوباره با هم فشار دهید.

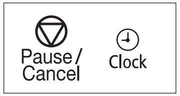
نتیجه :

• نشانه زیر نمایش داده می شود.

• فر دو مرتبه با بیپر روشن کار می کند.

قفل ایمنی فر مایکروویو

فر مایکروویو شما مجهز به برنامه ویژه ایمنی کودکان می باشد که به فر امکان می دهد قفل شود تا کودکان و اشخاصی که با آن آشنائی ندارند نتوانند آنرا به طور اتفاقی راه بیاندازند.
فر را می توان در هر زمان قفل کرد.

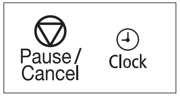


۱. دکمه های (Pause/Cancel) و (Clock) را با هم فشار دهید.

نتیجه :

• فر قفل است (عملکردی را نمی توان انتخاب کرد).

• صفحه نمایش "L" را نشان می دهد.



۲. برای باز کردن قفل فر. دکمه های (Pause/Cancel) و (Clock) را دوباره با هم فشار دهید.

نتیجه : می توان از فر به صورت عادی استفاده کرد.

راهنمای ظرف خوراکپزی

برای پختن غذا در فر مایکروویو. اشعات مایکروویو بایستی بدون اینکه توسط ظرف استفاده شده منعکس یا جذب شوند. بتوانند به غذا رسوخ کنند. بنابراین بایستی در انتخاب ظرف خوراکپزی مراقب بود. اگر علامت روی ظرف نشان می دهد که برای مایکروویو مناسب است. لازم نیست نگران باشید. جدول زیر انواع گوناگون ظرف خوراکپزی و اینکه آیا و چگونه بایستی در فر مایکروویو استفاده شوند را ذکر می کند.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✓ ✗	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پختـه شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب برشته کردن	✓	برای بیش از هشت دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی. سفالی. لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوایی پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استرین	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استرین شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شود.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد. مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند.
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد. شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظروف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب. فنجان. دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شود.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبنده	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✓ ✗	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

✓ : **توصیه شده**

✓✗ : **مراقب باشید**

✗ : **غیرایمن**

راهنمای آشپزی

مایکروویو

انرژی مایکروویو در واقع به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود.
اشعه های مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند. حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

آشپزی

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو:

ظرف خوراکپزی بایستی به انرژی مایکروو امکان دهد تا برای حداکثر کارآئی از آن عبور کند. اشعه مایکروویو توسط فلزات از قبیل فولاد ضدزنگ، آلومینیم و مس منعکس می شود ولی می تواند به سرامیک، شیشه، چینی و پلاستیک به اضافه کاغذ و چوب نفوذ کند. بنابراین هرگز نبایستی غذا را در محفظه های فلزی پخت.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو:

بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند، از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است. برای مثال کره یا شکلات آب شده (به فصل نکات، روش ها و راهنمائی ها مراجعه نمائید).

پوشاندن در حین آشپزی

پوشاندن غذا در حین آشپزی بسیار اهمیت دارد چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند. برای مثال با بشقاب سرامیک، سرپوش پلاستیکی یا لایه چسبنده مناسب مایکروویو.

مدت انتظار

پس از اینکه آشپزی تمام شد، مدت باقی ماندن غذا اهمیت دارد چون به دما امکان می دهد تا در سرتاسر خوراک یکسان شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود.
دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن بپوشانید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۱۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۶-۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر اضافه کنید (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد.
براکلی	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۸	۳-۲	۳۰ میلی لیتر اضافه کنید (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد.
نخود	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر اضافه کنید (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد.
لوبیای سبز	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۳۰ میلی لیتر اضافه کنید (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸-۷	۳-۲	۱۵ میلی لیتر اضافه کنید (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷/۵	۳-۲	۱۵ میلی لیتر اضافه کنید (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد.

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ با درپوش استفاده کنید - حجم برنج در حین آشپزی دو برابر می شود. به صورت پوشیده بپزید.
پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد، قبل از مدت قرار دادن هم زده و نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید.
نکته: ممکن است که برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا : از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. به صورت درباز بپزید.
گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۱۶-۱۵ ۱۸/۵-۱۷/۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ گرم ۳۷۵ گرم	۹۰۰ وات	۲۱-۲۰ ۲۳-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۷-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۸-۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۱۱-۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد - به جدول مراجعه کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید - به جدول مراجعه شود. به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. در طول آشپزی و بعد از آن یکبار هم بزنید. بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. به مدت ۳ دقیقه در حین مدت قرار دادن بپوشانید.

راهنمائی : سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر باشند، سریع تر خواهند پخت.

همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۸۵۰ وات) پخته شوند.

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳/۵ ۷-۶	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰ گرم	۵/۵-۵	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴/۵-۴ ۷/۵-۶/۵	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰ گرم	۳/۵-۳	۳	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰ گرم	۳-۲/۵	۳	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰ گرم	۳/۵-۳	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ گرم ۲۵۰ گرم	۱/۵-۱ ۲/۵-۲	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴	۳	پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشن غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰ گرم	۴-۳/۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴-۳ ۷-۶	۳	سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰ گرم	۵-۴/۵	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف معمولاً صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.
از سطوح نیرو و مدت های دوباره گرم کردن در جدول زیر به عنوان رهنمود استفاده کنید. مدت های درج شده در این جدول مایعات با دمای داخل اتاق در حدود ۱۸+ تا ۲۰+ درجه سانتی گراد یا غذای سرد شده با دمای در حدود ۵+ تا ۷+ درجه سانتی گراد را مورد ملاحظه قرار می دهند.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید - معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. دوباره گرم کردن قطعات کوچک بیشتر موفقیت آمیز خواهد بود.

سطوح نیرو و هم زدن

بعضی غذاها را می توان با استفاده از نیروی ۸۵۰ وات دوباره گرم کرد در حالیکه غذاهای دیگر بایستی با استفاده از ۶۰۰ وات، ۴۵۰ وات یا حتی ۳۰۰ وات دوباره گرم شوند.
از جداول برای راهنمائی استفاده کنید. به طور کلی، اگر غذا ترد و شکننده باشد، به مقدار زیاد باشد یا اگر احتمال می رود که بسیار سریع گرم شود (برای مثال پای گوشت خرد شده)، بهتر است که غذا را با استفاده از سطح پائین تری از نیرو گرم کنید.
غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید.

هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک مخصوصاً مراقب باشید. برای جلوگیری از فوران مایعات در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید. آنها را در طول مدت قرار دادن در مایکروویو نگه دارید. توصیه می کنیم که یک قاشق پلاستیکی یا قلم شیشه ای را در مایعات قرار دهید. از زیاد گرم کردن (و در نتیجه هدر رفتن) غذا اجتناب کنید.
بهتر است که مدت آشپزی را دست کم گرفته و در صورت لزوم به وقت گرم کردن بیافزائید.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید
را یادداشت کنید.
همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد.
اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود.
مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد، مگر اینکه مدت دیگری در جدول توصیه شده باشد.
هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودک مخصوصاً مراقب باشید. به فصل مربوط به احتیاط های ایمنی نیز مراجعه نمائید.

دوباره گرم کردن مایعات

همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.
برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و سوختگی پوست، بایستی یک قاشق یا قلم شیشه ای را در نوشیدنی ها قرار داده و قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک: در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید! قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: بین ۳۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد.

شیر کودک: شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، دقیقاً کنترل کنید. دمای توصیه شده برای مصرف: حدود ۳۷ درجه سانتی گراد

نکته: غذای کودک قبل از مصرف مخصوصاً به کنترل نیاز دارد تا از سوختگی جلوگیری شود.
از میزان نیرو و مدت درج شده در جدول بعدی به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

راهنمای دوباره گرم کردن دوگانه

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
سوپ (سرد شده)	۲ عدد ۲۵۰ گرم ۲ عدد ۳۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۴/۵-۳/۵ ۶-۵	۳-۲	در دو بشقات سرامیک عمیق ریخته و بپوشانید. یک بشقاب را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
کاری مرغ و برنج (سرد شده)	۲ عدد ۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۸/۵-۷	۳	دو خوراک از هر ۲ جزء سرد شده را در دو بشقاب سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. یک بشقاب را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی صفحه میله ای قرار دهید.
خوراک با بشقاب (سرد شده)	۲ عدد ۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۹-۷/۵	۳	دو خوراک با بشقاب از هر ۲ تا ۳ جزء سرد شده را در دو بشقاب سرامیکی مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. یک بشقاب را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی صفحه میله ای قرار دهید.
نوشیدنی ها (قهوه، چای و آب)	۱۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان) ۳۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان) ۴۵۰ میلی لیتر (۳ فنجان) ۶۰۰ میلی لیتر (۴ فنجان)	۹۰۰ وات	۱/۵-۱ ۲-۱/۵ ۳-۲/۵ ۳/۵-۳	۲-۱	توی فنجان ها ریخته و به طور درباز گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در دو سمت مقابل، ۳ فنجان به صورت دایره. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم ۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۹۰۰ وات	۲/۵-۲ ۳-۲/۵ ۳/۵-۳ ۴-۳/۵	۳-۲	در بشقات سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.
تاس کباب (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵	۳-۲	تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۴/۵-۳/۵	۳	پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵-۴	۳	پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.
خوراک با ظرف (سرد شده)	۳۵۰ گرم ۴۵۰ گرم ۵۵۰ گرم	۶۰۰ وات	۵/۵-۴/۵ ۶-۵ ۶/۵-۵/۵	۳	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.

دوباره گرم کردن غذا و شیر کودک

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای دوباره گرم کردن استفاده کنید.

خوراک	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
آش کودک (غلات + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰ وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	در یک بشقاب سرامیک عمیق خالی کنید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰ وات	۳۰ تا ۴۰ ثانیه ۱ دقیقه تا ۱ دقیقه و ۱۰ ثانیه	۳-۲	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.

یخ زدائی دستی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده، هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند، می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند، آب کردن یخ را متوقف کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود. مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود. لطفاً به جدول زیر مراجعه نمائید.

<u>راهنمائی :</u> غذای مسطح بهتر از ضخیم یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید

GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 23 11/15/2011 3:51:28 PM

یخ همه غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
خرد شده گوشت گاو	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۷-۶ ۱۲-۱۰	۳۰-۱۵	گوشت را روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۸-۷		
مرغ				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۵-۱۴	۶۰-۱۵	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۴-۳۲		
ماهی				
فیله ماهی/ ماهی کامل	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۷-۶ ۱۳-۱۱	۲۵-۱۰	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
میوه				
توت ها	۲۵۰ گرم	۷-۶	۱۰-۵	میوه ها را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هر کدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵-۱ ۳-۲/۵	۲۰-۵	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه در وسط صفحه گردان مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم	۴/۵-۴		
نان آلمانی (آرد گندم + چاودار)	۵۰۰ گرم	۹-۷		

منقل

المانت گرم کردن منقل در زیر سقف دستگاه قرار دارد. این المانت هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. گردش صفحه گردان باعث می شود که غذا به طور یکدست تر برشته شود. پیش گرم کردن منقل برای ۴ دقیقه موجب می شود که غذا سریعتر برشته شود.

ظروف خوراکپزی برای کباب کردن:
بایستی در مقابل شعله مقاوم بوده و می تواند حاوی فلز باشد. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:
گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

نکته مهم:
هر زمان که از حالت فقط منقل استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. لطفاً فراموش نکنید که غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد.

مایکروویو + منقل

این حالت آشپزی گرمای تابشی که از منقل می آید را با سرعت آشپزی با مایکروویو ترکیب می کند. این حالت تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد. به خاطر گردش صفحه گردان، غذا به طور یکدست برشته می شود.
سه حالت ترکیب برای این مدل موجود است:
۶۰۰ وات + منقل، ۴۵۰ وات + منقل و ۳۰۰ وات + منقل

ظرف خوراکپزی برای آشپزی با مایکروویو + منقل
لطفاً از ظرف خوراکپزی استفاده کنید که اشعه های مایکروویو بتوانند از آن عبور کنند. ظرف خوراکپزی بایستی در مقابل شعله مقاوم باشد.
از ظرف خوراکپزی فلزی به همراه حالت ترکیبی استفاده نکنید. از هیچکدام از انواع ظروف خوراکپزی پلاستیکی استفاده نکنید چون ممکن است آب شوند.

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو + منقل:
غذای مناسب برای آشپزی با حالت ترکیبی شامل همه نوع غذای پخته می شوند که نیاز به دوباره گرم کردن و برشته شدن دارند (از قبیل پاستای پخته) به اضافه غذاهائی که به مدت آشپزی کوتاهی نیاز دارند تا سطح روی غذا برشته شود. از این حالت می توان برای حصه های ضخیم غذا نیز استفاده کرد که از سطح روئی برشته و ترد بهره می برند (برای مثال، قطعات مرغ، آنها را در وسط مدت آشپزی وارونه کنید). لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول منقل مراجعه نمائید.

نکته مهم:
هر زمان که از حالت ترکیبی (مایکروویو + منقل) استفاده می شود، مطمئن شوید که المانت گرم کردن منقل زیر سقف دستگاه در وضعیت افقی قرار داشته و در دیواره پشتی در وضعیت عمودی نباشد. غذا بایستی روی صفحه میله ای بالا قرار داده شود، مگراینکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد. در غیر اینصورت بایستی مستقیماً روی صفحه گردان قرار داده شود.
لطفاً به دستورالعمل های جدول زیر مراجعه نمائید.
اگر غذا در هر دو طرف برشته شده، بایستی وارونه شود.

GE285-HAC_DE68-03886C_FA.indd 24 11/15/2011 3:51:28 PM

راهنمای منقل برای غذای یخ زده

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	زمان	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ ۴	مایکروویو + منقل مایکروویو + منقل	۳۰۰ وات + منقل ۲/۵-۳ ۳۰۰ وات + منقل ۲/۵-۳	فقط منقل ۲-۳ فقط منقل ۲-۳	رُل ها را به صورت دایره طوری قرار دهید که زیر آنها درست روی صفحه گردان باشد. طرف دیگر رُل ها را به اندازه ای که مایلید برشته کنید. برای ۲ تا ۵ دقیقه منتظر شوید.
بگت / نان سیردار	۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم (۱ قطعه)	مایکروویو + منقل	۴۵۰ وات + منقل ۳/۵-۴	فقط منقل ۲-۳	بگت یخ زده را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای به طور اریبی قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
گراتین (سبزیجات یا سیب زمینی)	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۳-۱۵	-	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
پاستا، کانلونی، ماکارونی، لازانیا	۴۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۱۴-۱۶	-	پاستای یخ زده را در ظرف کوچک پیرکس شیشه ای مستطیل شکل قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
گراتین ماهی	۴۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۶-۱۸	-	گراتین ماهی یخ زده را در ظرف کوچک پیرکس شیشه ای مستطیل شکل قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

راهنمای منقل برای غذای تازه خودکار

منقل را توسط عملکرد منقل برای ۱ تا ۲ دقیقه پیش گرم کنید.

از میزان نیرو و مدت درج شده در این جدول به عنوان رهنمودهای کباب کردن استفاده کنید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
بریده های برشته	۴ قطعه (هرکدام ۲۵ گرم)	فقط منقل	۳/۵-۴/۵	۳-۴	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای قرار دهید.
رُل های نان (پخته آماده)	۲ تا ۴ قطِعه	فقط منقل	۲/۵-۳/۵	۱/۵-۲/۵	رُل های نان را ابتدا طوری قرار دهید که زیر آنها به صورت دایره درست روی صفحه گردان باشد.
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰ گرم (۲ قطعه) ۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۳/۵-۴/۵ ۵-۶	-	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای قرار دهید.
تُست گوجه فرنگی با پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۴-۵	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
تُست هاوائی (برش های آناناس، ژانبون، پنیر)	۲ قطعه (۳۰۰ گرم) ۴ قطعه (۶۰۰ گرم)	۴۵۰ وات + منقل	۳/۵-۴/۵ ۶-۷	-	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای قرار دهید. ۲ تست را مقابل هم مستقیماً روی صفحه میله ای قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
سیب زمینی تنوری	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات + منقل	۴/۵-۵/۵ ۶/۵-۷/۵	-	سیب زمینی ها را نصف کنید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت منقل باشد.
گراتین سیب زمینی/ سبزیجات (سرد شده)	۵۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۹-۱۱	۸-۹	گراتین یخ زده را روی ظرف پیرکس شیشه ای کوچک قرار دهید. ظرف را روی صفحه میله ای قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

غذای تازه	وعده غذائی	نیرو	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	دستورالعمل ها
قطعات گوشت مرغ	۴۵۰ گرم (۲ قطعه) ۶۵۰ گرم (۲ تا ۳ قطَعه) ۸۵۰ گرم (۴ قطعه)	۳۰۰ وات + منقل	۸-۷ ۱۰-۹ ۱۲-۱۱	۸-۷ ۹-۸ ۱۰-۹	قطعات مرغ را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره طوری قرار دهید که استخوان ها به سمت وسط باشند. قطعات مرغ را در مرکز صفحه میله ای قرار ندهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
مرغ بریان	۹۰۰ گرم ۱۱۰۰ گرم	۴۵۰ وات + منقل	۱۲-۱۰ ۱۴-۱۲	۱۱-۹ ۱۳-۱۱	مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید. پس از کباب کردن ۵ دقیقه صبر کنید.
گوشت بره با استخوان (متوسط)	۴۰۰ گرم (۴ قطعه)	فقط منقل	۱۲-۱۰	۹-۸	قطعات گوشت بره با استخوان را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
استیک خوک	۲۵۰ گرم (۲ قطعه) ۵۰۰ گرم (۴ قطعه)	مایکروویو + منقل	(۳۰۰ وات + منقل) ۷-۶ (۳۰۰ وات + منقل) ۱۰-۸	(فقط منقل) ۶-۵ (فقط منقل) ۸-۷	قطعات استیک خوک را با برس روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
ماهی بریان	۴۵۰ گرم ۶۵۰ گرم	۳۰۰ وات + منقل	۷-۶ ۸-۷	۸-۷ ۹-۸	ماهی کامل را با قلم مو روغن و چاشنی و ادویه بزنید. ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای قرار دهید
سیب تنوری	۲ سیب (در حدود ۴۰۰ گرم) ۴ سیب (در حدود ۸۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + منقل	۷-۶ ۱۲-۱۰	-	دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید.

راهنمائی های ویژه

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۸۵۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژلاتین

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید.
ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با استفاده از ۸۵۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

پختن مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار خوب هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید.
در حین برشته شدن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه و با حرارت ۶۰۰ وات هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن استفاده کنید!

تمیز کردن فر مایکروویو

قطعات زیر فر مایکروویو را بایستی به طور مرتب تمیز کرد تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا جلوگیری شود:

- سطوح داخلی و خارجی
- دریچه و انسدادهای دریچه
- صفحه گردان و حلقه های گردنده

همیشه مطمئن شوید که انسدادهای دریچه تمیز باشند و دریچه درست بسته شود.

قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون بشوئید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه مواد پاشیده شده و لکه را از سطوح داخلی و حلقه گردنده با پارچه صابونی تمیز کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

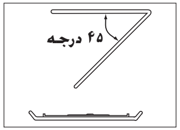
۴. هر زمان که لازم باشد بشقاب که برای ماشین ظرفشوئی مناسب است را بشوئید.

روی هواکش ها آب نباشید. **هرگز** از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید. هنگام تمیز کردن انسدادهای دریچه به ویژه مراقب باشید تا مطمئن شوید که ذرات:

- جمع نمی شوند
- از بسته شدن صحیح دریچه جلوگیری نمی کنند

محفظه داخل فر مایکروویو را بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.

هنگام تمیز کردن بخش بالا در داخل محفظه ، راحت تر خواهد بود که گرم کننده را به اندازه ۴۵ درجه به سمت پائین گرداننده و آنرا تمیز کنید.



نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

چند احتیاط ساده بایستی در هنگام نگهداری و تعمیر فر مایکروویو به کار گرفته شوند.
اگر دریچه یا انسدادهای دریچه آسیب دیده اند نبایستی از فر استفاده شود.

- لولای شکسته
- انسدادهای فرسوده شده
- قفسه فر بدشکل یا خم شده باشد

فقط یک تعمیرکار مجرب مایکروویو باستی کارهای تعمیراتی را انجام دهد.

هرگز جدار خارجی فر را از فر جدا نکنید. اگر فر درست کار نمی کند و نیاز به تعمیر دارد یا در مورد وضعیت آن مطمئن نیستید:

- آنرا از پریز برق بکشید.
- با نزدیک ترین مرکز خدمات بعد از فروش تماس حاصل نمائید

اگر می خواهید فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل خشک و بدون گردوغبار را انتخاب کنید.
علت: گردوغبار و رطوبت ممکن است بر روی عملکرد قطعات داخل فر اثر نامساعد داشته باشد.

این فر مایکروویو به منظور استفاده تجاری ساخته نشده است.

فارسی

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

مدل	GE285
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
مصرف نیرو مایکروویو منقل حالت ترکیبی	 ۱۴۰۰ وات ۱۳۰۰ وات ۲۷۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون	OM75S(31)
روش خنک شدن	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) خارج محفظه فر	 ۵۱۲ در ۲۹۷ در ۳۹۱ میلی متر ۳۳۶ در ۲۴۱ در ۳۴۹ میلی متر
حجم	۲۸ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۶ کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

شماره کد: DE68-03886C

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

GE285

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

SAMSUNG

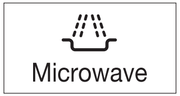
CONTENTS

Quick look-up guide 2
Oven 3
Control panel 4
Accessories 4
Using this instruction booklet 5
Important safety information 5
Legend for symbols and icons 5
Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. .5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 6
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
What to do if you are in doubt or have a problem 10
Cooking/reheating 10
Setting The power save mode 11
You can choose among the power levels below 11
Stopping the cooking 11
Adjusting the cooking time 11
Using the auto reheat & Cook function 12
Using the Auto Reheat & Cook feature 12
Using the Junior & Snack function 13
Using the Junior & Snack feature 13
Using the auto grill cook function 14
Using the auto grill cook feature 14
Using the auto power defrost function 15
Using the auto power defrost feature 15
Choosing the heating element position 16
Choosing the accessories 16
Grilling 16
Combining microwaves and the grill 17
Switching the beeper off 17
Safety-locking your microwave oven 17
Cookware guide 18
Cooking guide 19
Cleaning your microwave oven 27
Storing and repairing your microwave oven 27
Technical specifications 28

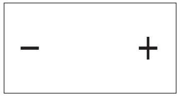
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the (Microwave) button one or more times.

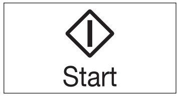


2. Select the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons as required.



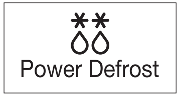
3. Press the (Start) button.

   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

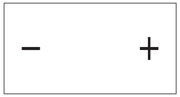


If you want to auto power defrost some food.

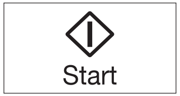
1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button one or more times.



2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons

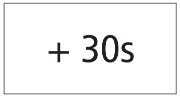


3. Press the (Start) button.



If you want to add extra 30 seconds.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

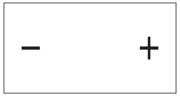


GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 2
2011-11-15 4:13:02

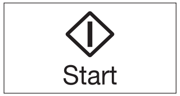
If you want to grill some food.

1. Press the (Grill) button.

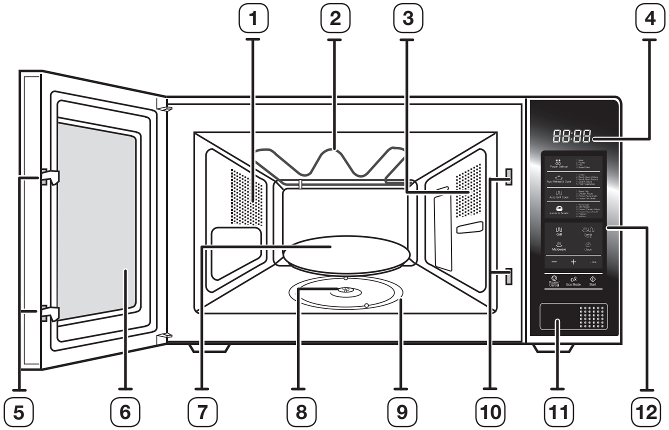
2. Set the cooking time by pressing the (−) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button

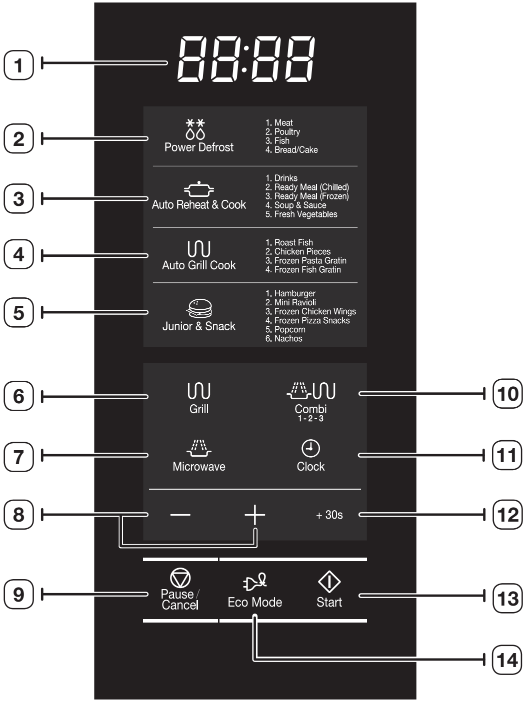


OVEN



1. VENTILATION HOLES
2. GRILL
3. LIGHT
4. DISPLAY
5. DOOR LATCHES
6. DOOR
7. TURNTABLE
8. COUPLER
9. ROLLER RING
10. SAFETY INTERLOCK HOLES
11. BUTTON PUSH
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



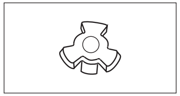
1. DISPLAY
2. AUTO POWER DEFROST BUTTON
3. AUTO REHEAT & COOK BUTTON
4. AUTO GRILL COOK BUTTON SELECTION
5. JUNIOR &SNACK COOK BUTTON SELECTION
6. GRILL MODE SELECTION
7. MICROWAVE MODE BUTTON
8. UP (+) / DOWN (–) BUTTON (Cook time, Weight and serving size)
9. PAUSE & CANCEL BUTTON
10. COMBI MODE SELECTION
11. CLOCK BUTTON
12. +30s BUTTON
13. START BUTTON
14. POWER SAVING BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

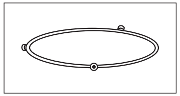
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose : The coupler rotates the turntable.



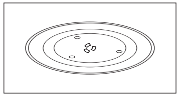
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

   Purpose : The roller ring supports the turntable.



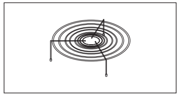
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Grill rack,** to be placed on the turntable.

   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

Warning; Fire hazard	Warning; Hot surface
Warning; Electricity	Warning; Explosive material
Do NOT attempt.	Follow directions explicitly.
Do NOT disassemble.	Unplug the power plug from the wall socket.
Do NOT touch.	Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
Call the service center for help.	Note
Important	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

⚠ WARNING				
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only.)	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓

The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only.)	✓	✓	✓	✓
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓
WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. (Cleaning function model only.)		✓	✓	
Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only.)	✓	✓	✓	✓

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		

⚠ CAUTION

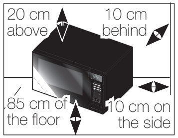
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 8 2011-11-15 4:13:13

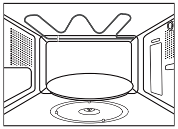
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

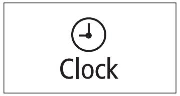
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

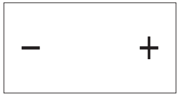
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

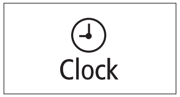
To display the time in the...	Then press the (Clock) button...
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



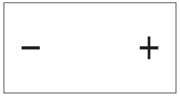
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



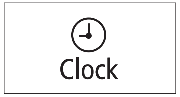
3. Press the (Clock) button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute



5. Press the (Clock) button.



ENGLISH

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The oven does not start when you press the [+30s] button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and/or pressed the [+30s] button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

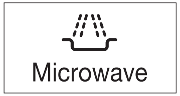
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

COOKING/REHEATING

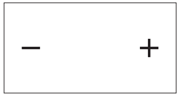
The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the ([Microwave]) button.

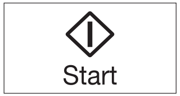


Result : The 900 W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the ([Microwave]) button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.

2. Set the cooking time by Press the ([–]) and ([+]) buttons as required.



3. Press the ([Start]) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Never switch the microwave oven on when it is empty.

SETTING THE POWER SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- The oven will default to Energy save mode after 5 minutes if not used. While in energy save mode, the display is blank and the oven cannot used.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.

Eco Mode

If you want to use Energy save mode, Press the Energy save button.

YOU CAN CHOOSE AMONG THE POWER LEVELS BELOW

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST	180 W	-
LOW / KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

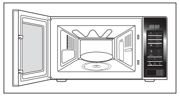
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

1. To stop temporarily;
   Open the door.

   Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press (Start) again.



2. To stop completely;
   Press the (Pause/Cancel) button.

   Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Cancel** (Pause/Cancel) button again.

Pause / Cancel

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Pause/Cancel** (Pause/Cancel).

ADJUSTING THE COOKING TIME

1. You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added. Press the **+30s button** once for each 30 seconds to be added.

+ 30s

2. Press the **Start button**

Start

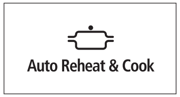
ENGLISH

ENGLISH

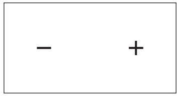
USING THE AUTO REHEAT & COOK FUNCTION

The Auto Reheat & Cook has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

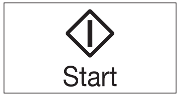
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat & Cook** (Auto Reheat & Cook) button once or more times.



2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE AUTO REHEAT & COOK FEATURE

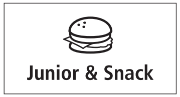
The following table presents the various Auto Reheat and Cook Programmes It contains its quantities, standing times & appropriate recommendations.
All Programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1	Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) / 300 ml (2 cups) 450 ml(3 cups) / 600 ml (4cups)	1-2 min.
	< Recommendations >		
	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).		
2	Ready Meal (chilled)	300-350 g / 400-450 g / 500-550 g	3 min
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).		
3	Ready Meal (frozen)	300-350 g / 400-450 g	4 min.
	< Recommendations >		
	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a sidTake frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre of turntable. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). dish like potatoes, rice or pasta).		
4	Soup/ Sauce (chilled)	200-250 ml / 300-350 ml / 400-450 ml 500-550 ml / 600-650 ml	2-3 min.
	< Recommendations >		
	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.		
5	Fresh Vegetables	200 - 250 g / 300 - 350 g / 400 - 450 g 500 - 550 g / 600 - 650 g / 700 - 750 g	3 min
	< Recommendations >		
	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tablespoons) water when cooking for 100-250 g, add 45 ml (3 tablespoons) for 300-450 g and add 60-75 ml (4-5 tablespoons) for 500-750 g. Stir after cooking. When cooking bigger quantities stir once during cooking.		

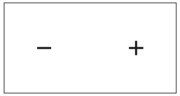
USING THE JUNIOR & SNACK FUNCTION

The Junior & Snack has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

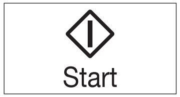
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Junior & Snack** (Junior & Snack) button once or more times.



2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE JUNIOR & SNACK FEATURE

The following table presents Auto Programmes for types of food and snacks which are favoured by children. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1, 2, 5 and 6 is running with microwave energy only. Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and grill

Code	Food	Serving Size	Standing Time
1	Hamburger (chilled)	150 g (1pc) / 300 g (2 pcs)	1-2 min
	< Recommendations >		
	Put hamburger (bread roll with slice of beef) or cheeseburger on kitchen paper. Put one hamburger in the centre of turntable, put two hamburgers opposite to each other on turntable. After reheating garnish with lettuce, tomato slice, dressing and spices.		
2	Mini ravioli (chilled)	200-250 g / 300-350 g	3 min.
	< Recommendations >		
	Put chilled ready mini ravioli in a microwave proof plastic dish in the centre of turntable. Pierce film of ready product or cover plastic dish with microwave wrap. Stir carefully before and after standing time. This programme is suitable for ravioli, as well as for noodles in sauce.		
3	Frozen chicken wings	250-300 g / 350-400 g / 450-500 g	3 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen ready chicken wings or small drumsticks (pre-cooked and spiced) on the metal rack with the skin-side down. Put them in a circle and leave the centre clear. Turn over when the oven beeps.		
4	Frozen pizza snacks	150 g (4-6 pcs) / 250 g (7-9 pcs)	-
	< Recommendations >		
	Put the frozen mini-pizzas or mini-quiches evenly on rack.		
5	Popcorn	100 g	-
	< Recommendations >		
	Use special popcorn product for preparing in microwave oven. Follow the instructions of food manufacturer and put the bag in the centre of turntable. During this programme corn will pop and the bag will increase in volume. Be careful when taking out and opening the hot bag.		
6	Nachos	125 g	-
	< Recommendations >		
	Put nachos (tortilla chips) on a flat ceramic plate. Put 50 g grated cheddar cheese and spices on top. Place on turntable.		

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 13
2011-11-15 4:13:15

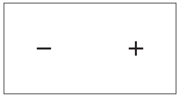
USING THE AUTO GRILL COOK FUNCTION

The Grill Cook has four pre-programmed cooking time.
You do not need to set either the cooking times or the power level.
You can adjust the number of servings by pressing the (—) and (+) buttons.

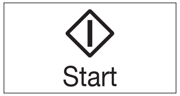
First, place the food in the centre of the turntable and close the door

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Grill Cook** (Auto Grill Cook) button once or more times.

2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.



Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

USING THE AUTO GRILL COOK FEATURE

The following table presents 4 Auto Grill Programmes.

It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.

Please follow the recommended quantities, standing times and appropriate recommendations.

All Programmes are running with a combination of microwaves and grill

Code	Food	Serving size	Standing time
1	Roast fish	200-300 g (1pc) / 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) / 800-900 g (3 pcs)	3 min.
	< Recommendations >		
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put one fish diagonally on rack. Put two fishes side by side(head to tail) on rack. Turn over, as soon as the beep sounds.		
2	Chicken pieces	200-300 g (1pc) / 400-500 g (2 pcs) 600-700 g / (2-3pcs) / 800-900 g (3-4pcs)	3 min.
	< Recommendations >		
	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.		
3	Frozen pasta gratin	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.		
4	Frozen fish gratin	400 g / 600 g / 800 g / 1000 g	3-4 min.
	< Recommendations >		
	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fish fillets topped with vegetables and sauce.		

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 14 2011-11-15 4:13:16

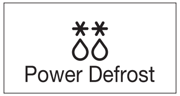
USING THE AUTO POWER DEFROST FUNCTION

The Auto power Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

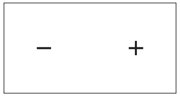
Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power Defrost) button once or more times.



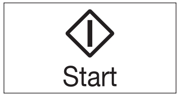
2. Select the size of the serving by Press the (—) and (+) buttons.



3. Press the (Start) button.

Result : Cooking starts. When it has finished.

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 10 for further details.

USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURE

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate

Code	Food	Portion	Standing time (min.)
1	Meat	200 - 2000 g	20-60
	< Recommendations >		
	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.		
2	Poultry	200 - 2000 g	20-60
	< Recommendations >		
	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.		
3	Fish	200 - 2000 g	20-50
	< Recommendations >		
	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.		
4	Bread/Cake	125 - 1000 g	5-30
	< Recommendations >		
	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.		

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 23-24.

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 15
2011-11-15 4:13:16

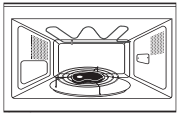
CHOOSING THE HEATING ELEMENT POSITION

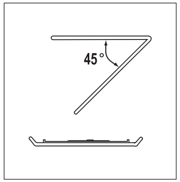
The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position

1. To display the time in the...	Then
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	• Pull the heating element towards you • Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

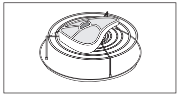




CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.



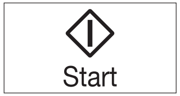
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 18.

GRILLING

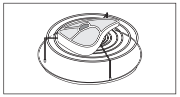
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the Grill (Grill) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.

2. Press the (Start) button.

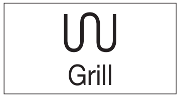


3. Open the door and place the food on the rack Close the door.

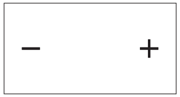


4. Press the Grill (Grill) button.

Result : The following indications are displayed:



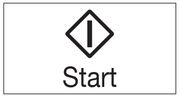
5. Set the cooking time by Press the (—) and (+) buttons The maximum grilling time is 60 minuts



6. Press the (Start) button.

Result : Grilling cooking start. When it has finished

1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.



Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

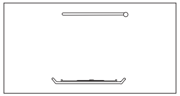
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

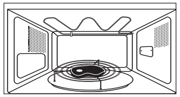
☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

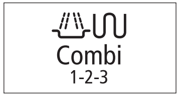
1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 16 for further details.



2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



3. Press the **Combi** (Combi 1-2-3) button.



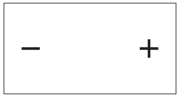
Result : The following indications are displayed:

(Combi 1-2-3) (microwave and grill mode)
600 W (out power)

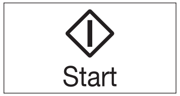
✎ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** (Combi 1-2-3) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.

4. Set the cooking time by Press the (—) and (+) buttons as required.
The maximum grilling time is 60 minuts.



5. Press the (Start) button.



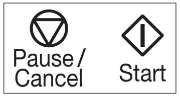
Result : Combination cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✎ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

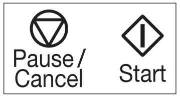
1. Press the (Pause/Cancel) and (Start) buttons at the same time.



Result :
- The following indication is displayed.

- The oven does not beep each time you press a button.

2. To switch the beeper back on, press the (Pause/Cancel) and (Start) buttons again at the same time.

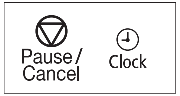


Result :
- The following indication is displayed.
- The oven operates with the beeper on again.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

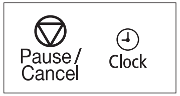
Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

1. Press the (Pause/Cancel) and (Clock) buttons at the same time.



Result :
- The oven is locked (no functions can be selected).
- The display shows “L”.

2. To unlock the oven, press the (Pause/Cancel) and (Clock) buttons again at the same time.



Result : The oven can be used normally.

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 17
2011-11-15 4:13:17

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**

✓✗ **: Use Caution**

✗ **: Unsafe**

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

ENGLISH

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 19 2011-11-15 4:13:17

Cooking Guide for rice and pasta

Rice : Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta : Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Cebolas	250 g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK: Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 21 2011-11-15 오후 4:13:17

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken curry & rice (chilled)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate meal (chilled)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 23 2011-11-15 4:13:17

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Beef	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ whole fish	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and whole fish tail with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.
Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flame-proof.
Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plas-tic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable.
Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 4	MW + Grill MW + Grill	300 W + Grill 2½-3 300 W + Grill 2½-3	Grill only 2-3 Grill only 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic bread	200-250 g (1pc)	MW + Grill	450 W + Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta cannelloni, macaroni, lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes
Fish gratin	400 g	450 W + Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Grill Guide for Auto fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 1-2 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled tomatoes	200 g (2 pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g) 4 pcs (600 g)	450 W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes
Baked potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes/ Vegetables (chilled)	500 g	450 W + Grill	9-11	8-9	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Chicken pieces	450 g (2 pcs) 650 g (2-3pcs) 850 g (4pcs)	300 W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast chicken	900 g 1100 g	450 W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork steaks	250 g (2 pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	(300 W + Gril) 6-7 (300 W + Gril) 8-10	(Grill only) 5-6 (Grill only) 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	450 g 650 g	300 W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack
Baked apples	2 apple (ca. 400 g) 4 apples (ca. 800 g)	300 W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 26 2011-11-15 4:13:17

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

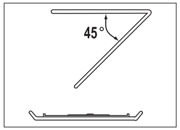
1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.



STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

This microwave oven is not intended for commercial use.

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 27 2011-11-15 4:13:17

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE285
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1400 W 1300 W 2700 W
Output power	100 W / 900 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 512 x 297 x 391 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 16 kg approx

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-03886C

GE285_HAC_DE68-03886C_EN.indd 28 2011-11-15 4:13:18